



Marmorkuchen mit Kirschen

Zutaten:

300 g Butter / Margarine
250 g Zucker
1 P. Vanillezucker
2 Tropfen Rumaroma oder 1 EL Rum
1 Prise Salz
5 Eier
370 g Weizenmehl 405
1 P. Backpulver
65 g Milch
2 EL Kakaopulver
30 g Schokoraspeln
1 Glas Kirschen



Zubereitung:

Die Kirschen sehr gut abtropfen lassen. Butter / Margarine mit dem Rührgerät 3 Min. schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker, Salz und Rum zugeben und weitere ca. 2 Min. schaumig schlagen. Die Eier einzeln nach und nach zugeben und jedes Ei ca. 30 Sek. unterrühren. Mehl, Backpulver und 35 g Milch zugeben. 2/3 des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform füllen und mit der Hälfte der Kirschen belegen.

Unter den restlichen Teig noch 20 g Milch, sowie Kakaopulver und Schokoraspeln rühren und diesen auf dem hellen Teig verteilen. Die restlichen Kirschen auf dem dunklen Teig verteilen.

Den Kuchen bei 160°C Umluft für ca. 50 Minuten backen.

Zubereitung im Thermomix:

Die Kirschen sehr gut abtropfen lassen. Rührhaufsatz einsetzen und die Butter / Margarine 3 Min. / Stufe 4 schaumig schlagen. Zucker, Vanillezucker, Salz und Rum zugeben und weitere 2 Min. / Stufe 4,5 schaumig schlagen. Die Eier einzeln nach und nach zugeben und jedes Ei ca. 30 Sek. auf Stufe 4,5 unterrühren. Mehl, Backpulver und 35 g Milch zugeben, 20 Sek. / Stufe 4 verrühren. 2/3 des Teiges in eine gefettete Napfkuchenform füllen und mit der Hälfte der Kirschen belegen.

Unter den restlichen Teig noch 20 g Milch, sowie Kakaopulver und Schokoraspeln 30 Sek. / Stufe 4 rühren und diesen auf dem hellen Teig verteilen. Die restlichen Kirschen auf dem dunklen Teig verteilen.

Den Kuchen bei 160°C Umluft für ca. 50 Minuten backen.

Guten Appetit und gutes Gelingen wünscht LelaLecker eure Küchenfee aus Hohenlohe!

www.lelalecker.de